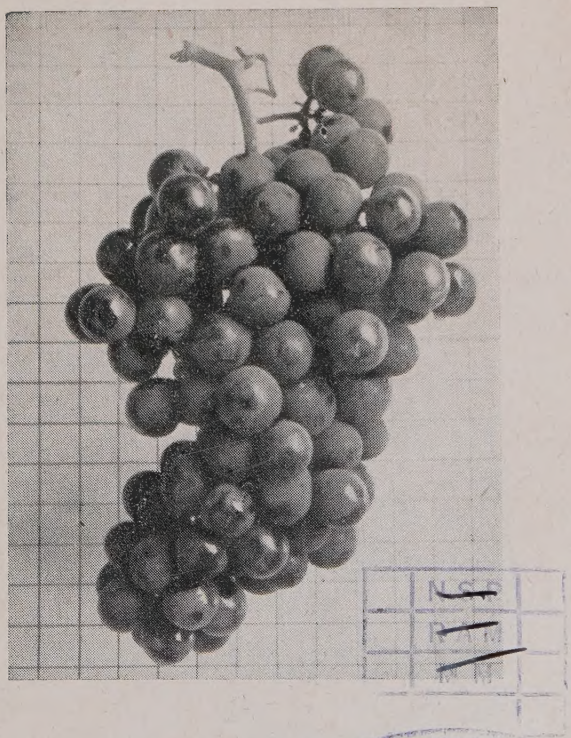
5/A 153

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

77e Année. N° 1 15 Janvier 1960



L'ARRIBET

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 JAN 1960

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

BORTENE

1er anti-mildiou de france

A.P.V. N° A 7.188

Dosage garanti :

17 pour cent de cuivre métal
soit 68 pour cent de **Sulfate de cuivre**
6,8 pour cent de **Zinèbe** *Montecatini*

DOSE D'EMPLOI : 800 gr. à 1 kilo à l'hectolitre

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 20 N.F. — PAYS ETANGERS : 45 N.F.

TUNISIE ET MAROC : 35 N.F.

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 2 N.F.

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 N.F.

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1, bis RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

Téléphone : 72-59-76

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

PÉPINIÈRES VITICOLES

CL. LETOURNEAU

Burgy en Maconnais (S. & L.)

Tél. N° 1 - Carte professionnelle n° 1649

Spécialité de Plants Greffés-soudés

de cuve et de table

utilisés dans les régions de l'Ouest, Sud-Ouest, Méditerranéennes, Centre, Centre-Est.

●

HYBRIDES (autorisés) greffés

Racinés & boutures

●

RACINÉS PORTE-GREFFES

et BOUTURES GREFFABLES

en provenance du GARD et VAUCLUSE

●

Détail - Gros - Exportation

Prix et renseignements sur demande

Une Nouveauté Sensationnelle !

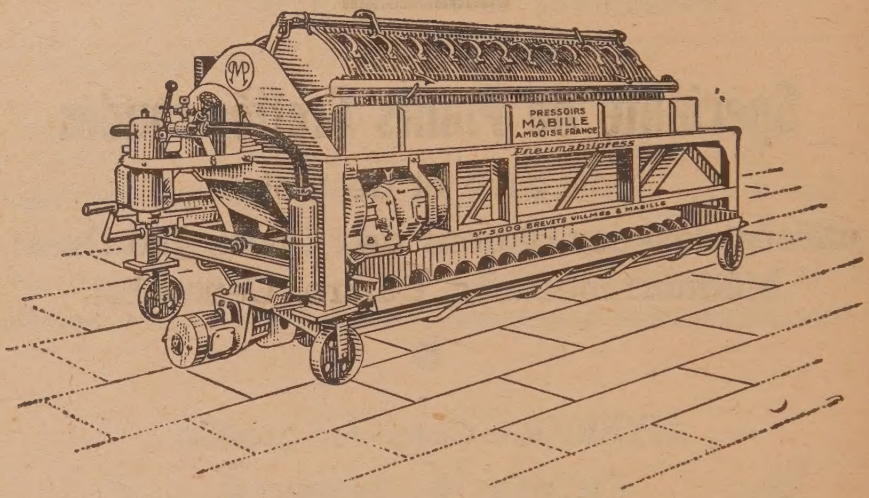
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



- Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
- Assèchement complet sans surpression.
- Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
- Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
- Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
- Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
- Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

EDITION DU MIDI

Le Progrès Agricole et Viticole

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

77e Année — 1er Semestre

TOME CLIII

BUREAUX : 1 BIS, RUE DE VERDUN

MONTPELLIER

1960

77me Année — No 1 15 Janvier 1960

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P.A.V. — Où en est la sélection en viticulture. 3
J. Branas. — Les télétoxiques (IV). Herbicides. 5
L. Jouvenel. — Législation. Arrachages et plantations de vignes. . 10
J. Bisson. — L'Arribet au Franc noir de l'Yonne. 12
J. Hugard. — Etudes avant la plantation d'arbres fruitiers. . . 15
G. Marteau. — Avant-propos œnologique. 19
Informations. — Journées fruitières et maraîchères d'Avignon — Organisation de la campagne. 22
Revue de presse. 23
Petite correspondance. 24
Communiqué — Cours à l'Ecole de Mutualité et de Coopération agricoles. 29
Mouvement des vins en septembre et octobre 1959. 32
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

Où en est la sélection en viticulture

La création de variétés nouvelles a fait accomplir des progrès considérables dans les domaines des variétés porte-greffe (3309 C, 41 B, etc...), des raisins de cuve (Alicante Bouschet, Mucat Ottonel, etc...), des raisins de table (Muscat de Hambourg, Italia, etc...) et des hybrides producteurs directs (12.375 S. V. par exemple). Aussi indispensables à une viticulture prospère sont la sélection variétale qui écarte les mélanges et la sélection sanitaire qui élimine les bois et les plants court-noués ou dégénérés.

Ces deux objectifs étaient jusqu'en 1953 ceux de la section VIGNE du COMITÉ TECHNIQUE PERMANENT DE LA SÉLECTION DES PLANTES CULTIVÉES auquel il incombe toujours de proposer les mesures propres à l'amélioration de la production agricole nationale par les moyens de la sélection. Sous son impulsion, de 1943 à 1953, les règles de la sélection ont été établies et appliquées, et le contrôle de la production des plants organisé. La production viticole française a bénéficié de ces

efforts par une amélioration de la qualité des plants, par le développement des exportations de ces produits et le prestige national a été servi car l'organisation française a été imitée dans d'autres pays viticoles. La section Vigne du C.T.P.S. avait même mis sur pied un plan de protection des intérêts des obtenteurs de nouvelles variétés.

Depuis 1953, le Comité de Sélection ne s'est plus occupé de viticulture ; on comprend qu'il ait remis à l'Institut des vins de consommation courante, dans les conditions prévues par le décret 53-977 du 30 septembre 1953, l'application du contrôle de la production et du commerce des bois et plants de vigne ; mais en cessant d'étudier de tels problèmes en vue de nouveaux progrès, il ne remplit pas les missions qui lui sont confiées depuis le 13 novembre 1942 par un texte non abrogé.

On comprend encore moins qu'il ait abandonné tout travail et toute initiative au sujet de la création des variétés nouvelles ; il ne peut s'en dessaisir : le Comité technique de l'expérimentation créé auprès de l'Institut des vins de consommation courante par le décret 56-408 du 25 avril 1956 a bien pour tâche « d'orienter les travaux tendant à l'amélioration de l'encépagement », mais ses missions sont moins larges, moins générales, et il ne saurait en aucune manière remplacer le Comité de Sélection.

Au reste, ce Comité de l'Expérimentation n'a rien fait qui se puisse voir ; au contraire, l'initiative des hybrideurs est à peu près tarie, les travaux des stations de l'I.N.R.A. se font en ordre dispersé sinon sous l'empire d'une certaine contradiction et le contrôle des plants n'a pas fait de progrès technique depuis dix ans.

Pourquoi ce qui était réalisable et qui a été réalisé jusqu'en 1953 est-il aujourd'hui inaccessible ? Pourquoi la production viticole française a-t-elle été privée des progrès techniques qu'elle aurait pu accomplir ? Pourquoi ou qui ? Un homme se serait-il donné pour tâche d'interrompre ce qui était entrepris et de s'opposer à toute initiative ?

P. A. V.

LES TÉLÉTOXIQUES

(IV)

Herbicides

La viticulture est toujours à la recherche d'un herbicide parfait qui permettrait la suppression des labours, lesquels ne sont pas sans nuire à la vigne et sans exiger des dépenses de toute sorte. On ne peut peut-être pas encore parler d'une compétition entre les herbicides et les tracteurs, mais une telle compétition n'est pas inconcevable ; et les progrès du désherbage chimique restent d'un très grand intérêt pour la viticulture.

Les herbicides de contact à effets localisés aux points d'impacts ou à leur voisinage immédiat, l'acide sulfurique ou les colorants nitrés par exemple, offrent peu d'intérêt en raison du caractère fugace de leur action et de l'extrême sensibilité du feuillage de la vigne. Ils ne suffisent d'ailleurs pas à détruire les herbes vivaces qui sont, de loin, les plus gênantes.

Les herbicides télétoxiques ou systémiques sont bien plus intéressants à tous les points de vue parce qu'ils provoquent la mort d'une plante par le simple contact avec ses racines ou son feuillage.

Ils peuvent être classés par les conditions de leur pénétration qui peut se faire principalement par le feuillage ou bien par les racines ; ils appartiennent à plusieurs familles de produits qui ont des effets sélectifs différents. Ce n'est que pour mémoire que l'on y rapporte le chlorate de soude, un des herbicides minéraux réellement anti-graminées, mais dont on n'a pas su encore préciser les conditions d'application qui excluent tout effet nuisible à la vigne.

— • —

L'effet « sélectif » des herbicides est une donnée assez mal définie, mais, d'une manière générale, c'est leur capacité de détruire une ou plusieurs espèces végétales en respectant telle autre espèce, celle qui est cultivée. On comprend que le feuillage

soit plus ou moins résistant aux télétoxiques par les caractéristiques morphologiques (poils, relief, disposition, etc...) ou anatomiques (épiderme, etc...) des feuilles, mais de telles différences sont ici inexploitables parce que la vigne est très sensible car elle a un peu les propriétés d'une plante d'ombre aux feuilles tendres et très vulnérables. L'effet sélectif se comprend aussi chez les herbicides qui pénètrent par les racines : les différences entre les espèces sont alors en rapport avec celles que l'on relève dans la distribution verticale de leurs racines et surtout dans l'époque de l'occupation temporaire du sol ; elles tiennent aussi à la nature des organes souterrains, les tiges (rhizomes) étant bien plus résistantes que les racines. La vigne est très vulnérable : les racines, très sensibles, occupant le sol en permanence, de la surface à une grande profondeur, peuvent être affectées en toute saison. Le désherbage des vignobles par des procédés chimiques rencontre de ce fait des difficultés considérables : c'est ce que l'on constate par l'application des herbicides actuellement commercialisés.

Les télétoxiques à noyau phène, le 2,4-D par exemple, ceux que l'on nomme le plus souvent hormones quand on parle d'herbicides, respectent les graminées et sont utilisés au désherbage des céréales. Très toxiques pour la vigne, à l'origine de nombreux et parfois graves dommages, ces substances doivent être tenues éloignées des vignes.

Les dérivés substitués de l'urée ont été étudiés, essayés et appliqués sur des superficies notables, notamment la dichloralurée qui reste en usage mais surtout les phénylurées dont quatre dérivés peu solubles et très phytotoxiques sont utilisés assez largement.

Leur constitution chimique pouvant toujours être trouvée ailleurs je me borne à rappeler qu'ils sont connus comme FENURON, MONURON, DIURON et NEBURON. Ce sont des composés assez peu solubles dans l'eau (respectivement 2.400, 230, 40, 4,8 mg par litre) qui agissent sur les plantes après absorption par les racines et déplacement par le bois comme l'eau et les minéraux. Ils doivent être appliqués dans ou sur le sol en vue d'être absorbés par les racines des plantes adventices et d'éviter toute absorption par celles de la vigne. On peut craindre, les unes et les autres étant emmêlées, que le problème ne se résolve pas sans difficultés.

C'est ce que montrent les observations que M. Bourdier a rapportées ici-même et d'après lesquelles le Monuron et le Diuron provoquent des dommages qui affectent les chloroplastes

à l'application, celle-ci est la plus élevée chez les jeunes vignes, dans les sols humides et sous les climats froids et pluvieux ; elle est la plus faible dans les vignes âgées, les sols secs et perméables et sous les climats semi-désertiques au printemps et en été.

Les dommages cessent d'être apparents si les doses d'emploi sont ramenées au-dessous de 5 kilos-hectare, mais ils ne cessent pas complètement et des racines meurent ; cette mutilation du système radiculaire par le haut est analogue à celle que provoquent les labours : elle n'est pas mortelle.

Les dérivés chloro et méthyl substitués de l'acide acétique sont utilisés généralement comme herbicides et certains parfois comme « régulateurs ».

Les acides mono, di et trichloracétique, ou généralement leurs sels de soude, sont absorbés par les racines et phytocides notamment le TCA (trichloracétate de soude) ; ils ne migrent pas depuis les feuilles et ne sont pas plus utilisables en viticulture que le chlorate de soude.

Le *monochloracétate de soude* a été (curieusement) appliqué par Weaver pour réaliser un retranchement chimique (c'est-à-dire une coulure artificielle) et diminuer la compacité des grappes ; à 0,5 p. 100, appliqué lorsque les rameaux ont 50 cm. sur l'Alphonse Lavallée, le MCA provoque des destructions irrégulières dont le résultat, loin d'égaler celui du ciselage, est sans intérêt.

L'acide 2,2-dichloropropionique (DALAPON) est celui des herbicides modernes sur lequel nous pouvions fonder les plus grands espoirs en raison de son action, maintenant bien établie, sur les graminées vivaces, principales mauvaises herbes des vignobles (chiendent : *Agropyrum repens* et *Cynodon dactylon* ; cannotie ou roseau : *Phragmites communis*).

Après une pénétration par les feuilles et des déplacements par le liber, le Dalapon agirait sur les feuilles par une « inhibition du système d'enzymes qui a l'acide pyruvique pour substrat », ce qui, si je comprends bien, est une inhibition de la respiration.

Sur le chiendent, les effets sont assez satisfaisants, mais l'extraction des plantes montre que si les racines sont tuées les rhizomes restent souvent intacts, bourrés d'amidon et capables de reformer des racines et des feuilles ; du moins en est-il ainsi des rhizomes vivant en profondeur. Les résultats spectaculaires que donne le

Dalapon la première année tiennent à la destruction du chiendent dans les couches superficielles ; ils s'effacent progressivement les années suivantes si le désherbage n'est pas répété. Mais il n'est pas sans danger pour la vigne.

Les brûlures du feuillage peuvent être évitées par une application soignée, mais il en est autrement des dommages provoqués sur les racines lorsqu'elle est faite sur le sol. Les racines sont fortement atteintes : elles montrent une section brun-rougeâtre et elles meurent ; ces dommages retentissent sur le feuillage d'une manière variable avec l'époque à laquelle ils sont provoqués : les applications en cours de cycle affectent le limbe par des nécroses cantonnées à la pointe des dents quand les effets sont bénins, ou bien marginales et à croissance centripète en zones successives accompagnées d'îlots nécrotiques en files entre les nervures 1 et 2. Il y a défoliation et parfois jaunissement prématuré. Pareils symptômes correspondent à l'action d'une substance absorbée par les racines et transférée par le bois. Les effets observables au cours du cycle suivant celui de l'application sont un peu différents.

La bonne technique veut donc que le Dalapon ne soit appliqué que sur les feuilles et les tiges des herbes à détruire sans qu'il en tombe sur le sol ; c'est pratiquement réalisable lorsqu'il existe des plaques « enchiendentées » formant une masse compacte et continue ; c'est impraticable dans tous les autres cas, et l'on doit s'attendre à des dommages plus ou moins importants à la suite des applications. En présence de la « cannotte » on peut envisager de procéder par trempage des tiges dans une suspension rendue mouillante lorsque l'infestation commence et que les tiges sont encore rares.

— • —

Pour ne pas étendre cet exposé à l'excès je me borne à signaler deux autres herbicides.

La **Simazine** (2-chloro 4,6 bis-éthylaminetriazine), peu soluble (5 ppm) ne paraît pas toxique pour la vigne (à 8 k.-ha. L. Bourdier) et, bien que son action sur les herbes soit inférieure à celles du Dalapon et des urées substituées, elle reste très intéressante.

L'**Aminotriazole**, qui peut pénétrer par les feuilles et par les racines, est toxique (à 10 k.-ha d'un produit à 50 p. 100 de M.A. en suspension à 1 p. 100) ; on constate l'albinisme avec

nécroses consécutives, involution des jeunes feuilles, arrêt du développement. L'action herbicide est la plus faible de toutes celles qui ont été constatées.

— • —

Ce bref examen des possibilités des herbicides modernes suggère que leur application comporte des risques parfois graves ; il incite à la prudence.

L'exécution des façons culturales est coûteuse par les investissements et les dépenses annuelles qu'elle requiert ; elle est en même temps nuisible à la vigne par la mutilation du système radiculaire qu'elle provoque. Mais, bien que sa suppression présente de grands avantages, les herbicides actuels ne l'autorisent pas. La répétition annuelle des apports de désherbants aurait vraisemblablement des effets plus funestes que le cycle des labours annuels correctement effectués.

Le cas particulier des vignes dont la culture a été négligée, celles qui présentent des manquants et dont le sol porte des herbes vivaces, notamment du chiendent, est peut-être différent. En dépit de leur toxicité, les herbicides présentent l'intérêt de nettoyer le sol, ce qui est séduisant ; mais ce résultat n'est pas atteint sans endommager les racines et déterminer un affaiblissement de la vigne que la disparition des herbes peut compenser plus ou moins par la suite. Mais on doit avoir en vue que le même résultat peut être atteint par des façons aratoires répétées et bien comprises sans endommager la vigne. L'intérêt des herbicides n'est donc pas établi ; ils peuvent séduire des exploitants qui pensent pouvoir remédier par le désherbage à l'insuffisance de l'équipement mais ils n'ont encore que peu de chances d'attirer les vignerons auxquels de telles questions ne se posent pas ; et ce sont les plus nombreux.

L'impossibilité d'exécuter les façons crée d'autres possibilités d'emploi ; elle survient dans les vignes non palissées, avec les cépages à port étalé et lorsque la végétation est vigoureuse. Mais les vignes à fruit désherbées chimiquement ont à affronter un affaiblissement qui n'est certainement pas souhaitable et peut-être d'autres conséquences dont l'éventualité n'est pas à exclure parce que nous ne connaissons pas toute l'étendue des lésions que les télétoxiques peuvent provoquer. Il reste le cas des vignes-mères de porte-greffes constituées avec des variétés à port rampant et dont le mode de conduite est très favorable à l'enherbement. Celui-ci augmente avec l'âge et affaiblit les vignes-mères qu'il faut arracher bien plus tôt en général que les vignes à fruits. En dépit de leurs inconvénients les herbicides peuvent se montrer utiles dans ces circonstances.

les sols superficiels [illegible] mais ils sont vraisemblablement insuffisants toutes les fois que le profil radiculaire intéresse une couche plus épaisse que 50 cm. environ, c'est-à-dire dans la majorité des cas.

Les télétoxiques stérilisants prennent alors un certain intérêt si comme on peut le supposer ils s'éliminent progressivement. Sans doute mieux que l'acide 2,2-dichloropropionique (Dalapon), des stérilisants totaux comme l'ERBON qui combinent avec celles du précédent les propriétés du 2, 4, 5-T, se trouvent-ils préférables pour cet objet. Mais aucun essai de ce genre n'a encore été entrepris.

J'achève ici cette série d'articles consacrés aux substances télédynamiques qui sont le plus souvent des télétoxiques ; leur application soulève des problèmes à la fois très nombreux et très différents et dans des domaines parfois peu explorés ; ce qui les concerne est encore assez confus pour qu'on se garde de tout enthousiasme comme de tout pessimisme.

J. BRANAS.

Législation

ARRACHAGES ET PLANTATIONS DE VIGNES

La reconstitution du vignoble après arrachage impose aux vignerons des obligations et l'accomplissement de formalités administratives, qu'il nous a paru intéressant de rappeler à l'attention des viticulteurs exploitants.

Le régime des plantations de vignes tel que l'a prévu le décret du 30 septembre 1953 ne se trouve pas modifié par le décret du 16 mai 1959. Seule, une disposition importante, intervenue en

décembre 1958, a pour objet de limiter le délai de remplacement des vignes arrachées. Le nouveau texte limite à douze années à compter de la date de destruction des vignes la période durant laquelle peut être pratiqué l'assolement. De sorte que la non-utilisation — dans le délai prescrit — du crédit de replantation né d'arrachages régulièrement déclarés, entraîne la perte du droit de remplacement.

Dans une exploitation viticole les remplacements s'effectuent à surface égale s'il est utilisé des cépages recommandés ; un abattement de 30 % des droits utilisés peut être opéré si des cépages autorisés sont employés et que l'ensemble du vignoble comporte plus de 50 % de ces mêmes cépages ; aucune réduction n'est imposée si ce dernier pourcentage d'encépagement n'est pas atteint.

La plantation des vignes de pieds-mères, la production, la circulation, l'importation ou l'exportation, la distribution des bois et plants de vignes sont réglés par décrets pris sur le rapport du Ministre de l'Agriculture, du Ministre des Finances et du Ministre de l'Intérieur.

La commercialisation, le transport, la plantation de cépages provisoirement tolérés et de cépages prohibés sont interdits.

Les droits de replantation sont incessibles. Un assouplissement à cette mesure est prévu en faveur des droits nés d'arrachages de vignes de pieds-mères exploitées par des producteurs agréés. Ceux-ci peuvent en effet céder leurs droits à d'autres producteurs agréés en vue de la plantation de vignes de pieds-mères.

Sauf l'exception prévue pour les pieds-mères, toutes les opérations relatives à l'arrachage, la plantation, la reconstitution et l'entretien du vignoble visent l'exploitation définie par le Code du vin.

Les opérations d'arrachage et de plantation de vignes doivent être déclarées *un mois* à l'avance à la recette-buraliste de la localité sur laquelle est située la parcelle à arracher ou à planter.

L'identification des terres sur lesquelles portent les opérations dont il s'agit doit être donnée par un extrait du plan cadastral ou à défaut par la production d'un plan dressé par le service du cadastre ou par un géomètre assermenté.

La déclaration de plantation doit être suivie du dépôt d'une attestation ou d'un bon de livraison remis par l'exploitant ou le pépiniériste agréé ayant fourni les plants, porte-greffes ou greffons.

L'entretien du vignoble qui consiste à procéder au remplacement des manquants ou des souches mortes dans une vigne en production n'est soumis à aucune formalité.

JOUVENEL L.

L'Arribet ou Franc noir de l'Yonne

Nos prospections ampélographiques de l'encépagement aquitain soulèvent fréquemment des questions qui dépassent le cadre du simple inventaire ou celui de la synonymie et qui touchent notamment l'évolution historique et géographique des cépages. Nous nous proposons d'exposer ici un problème qui a reçu sa solution sur le plan de l'identification mais qui maintient une passionnante interrogation dans le domaine du temps et de l'espace. En 1955, des relevés ampélographiques systématiques, dans une vieille vigne girondine, nous permettaient de rencontrer pour la première fois, dans cette région, un cépage que le propriétaire de la vigne nommait Rivet ou Arrivet.

Des recherches dans les nomenclatures ampélographiques intéressant la Gironde nous permirent facilement de retrouver les traces de ces noms tels ou sous les variantes graphiques suivantes et par ordre chronologique : Larrivet (Gironde), collections du Château Carbonnieux Léognan, 1843 (1) — Larrivet (Gironde), collections du Luxembourg, Paris, 1848 (2) — Arrivet (cépage de Gironde destiné à faire des vins communs), 1878 (3) — Arrivet ou Arribet (vignobles de La Brède, Langoiran, Cadillac), 1892 (4) — Arrivet, Sème de Larrivet (cépage ordinaire de la Gironde), 1927 (5) — Arribet (cépage rouge d'appoint du vignoble bordelais), 1932 (6).

Nous avons adopté le terme actuel d'Arribet qui nous a été donné le plus souvent lorsque nous avons rencontré le cépage par la suite depuis 1955 et qui, plus euphonique, conserve exactement la même valeur qu'Arrivet dans la phonétique gasconne. Par contre, si nous venons de citer le nom sous cette forme ou des formes approchées dans ce qui peut être considéré comme la bibliographie locale du cépage, des synonymes l'accompagnaient parfois qu'il convient également de rapporter : Larrivet ou Mercier (2), Arrivet ou Jurançon (3), Giranson, Nochant ou Noschamps, Nanot, Gros Grapput, Grappu, Cahors, Arrivet ou Arribet, Pousse en l'air, Va de côté, Dégoûtant, Petit noir (4).

Il paraît évident que, depuis 1878, une confusion existe entre plusieurs cépages différents et nous avons tenté, dans le vignoble même, de rétablir un certain ordre.

Jurançon et par déformation « Giranson » désignent la Négrette du Toulousain dans le Bas-Médoc (Bégadan 1956) et dans les vignobles de la pointe de l'Entre-deux-Mers (Saint-Loubès 1957). Le même cépage est encore nommé Cahors dans le Blayais (Marcamps 1951) et Petit noir ou Dégoûtant dans les Charentes (P. Lagard).

Figure 1. — Grappe d'Arribet (clone 2080)
(Sur quadrillé 1 cm) — Cliché P. Legrux

Les expressions de « Pousse en l'air » et « Va de côté », d'ailleurs contradictoires, et qui font allusion à un caractère végétatif, sont trop souvent appliquées à divers autres cépages pour être prises en considération.

Grappu et Gros Grappu, noms d'un cépage bien caractérisé, très différent de celui qui nous préoccupe, ne nous ont encore jamais été cités en aucun cas pour désigner l'Arribet, de même que nous n'avons encore retrouvé nulle trace en Gironde de Nochant et Nanot sous quelque forme que ce soit recouvrant une quelconque variété.

Par contre, et bien que ne représentant pas une valeur sûre, du fait qu'il ait été rapporté, il y a bien longtemps déjà, par Hardy, dont la synonymie fut souvent contestée, le nom de Mercier mérite peut-être un moment d'attention.

Le catalogue des collections du Château Carbonnieux citait déjà ce Mercier, cépage rouge de Gironde, présent comme le Larrivet dans la cinquième plate-bande, mais aucune relation n'avait été établie entre eux par les frères Bouchereau.

Ce sont là les deux seuls documents anciens qui citent ce terme et nous ne devons pas nous en étonner, sachant que la collection du Luxembourg avait contribué à la constitution de celle de Carbonnieux (7).

Nous avons recherché s'il existait ailleurs un cépage de ce nom et nous en avons retrouvé effectivement un dans le dictionnaire de l'ampélographie Viala et Vermorel. Cité et brièvement décrit par T. Simpée, il s'agissait cette fois d'un cépage de l'Yonne, alors présent entre Auxerre et Chablis (8). Faute d'une documentation suffisante sur l'ampélographie icaunaise, nous n'avons pu relever mention de ce cépage sous le nom de Mercier qui serait venue confirmer le fait. Pour la Gironde, résultat identique : en dehors des catalogues du Luxembourg et de Carbonnieux, nulle autre trace de Mercier. Nous ignorons encore si le vignoble rouge de l'Auxerrois, aujourd'hui fort restreint, possède toujours quelques pieds de Mercier ou bien si ce nom éveille quelques souvenirs dans la mémoire des vieux vignerons du lieu, mais en tout cas, en Gironde, à ce jour, dans la littérature ou le vignoble, nous ne connaissons pas de cépage qui se nomme ainsi.

Ce fait reste cependant troublant, surtout depuis que nous avons pu assimiler l'Arribet de Gironde au Franc noir de l'Yonne. C'est, en effet, au cours d'une visite des collections ampélographiques de l'Ecole régionale d'Agriculture de Beaune, en 1957, que cette évidence nous est apparue fortuitement. L'idée de confronter l'Arribet aux cépages de Basse-Bourgogne ne nous avait pas même effleuré auparavant, tellement la relation avec le Mercier de l'Yonne nous paraissait artificielle.

Nous nous garderons encore bien, d'ailleurs, d'affirmer que le Mercier et le Franc noir sont un seul et même cépage. La courte description de T. Simpée ne le permet pas et nous n'avons évidemment jamais vu de Mercier.

La synonymie complète du Franc noir de l'Yonne due à J. Guicherd (9) ne nous apprend rien de plus et un cépage « très répandu dans l'Yonne principalement entre Auxerre et Chablis » (T. Simpée, op. cit.) à l'époque où parut ce travail, n'aurait certainement pas échappé à une éventuelle assimilation.

colorés...» (11). Il s'agit sans aucun doute depuis cette époque du même cépage.

Pour l'Yonne, Jullien est muet, mais peut-être le Franc noir n'avait-il pas encore, dans ce département, toute l'importance qu'il devait acquérir à la fin du XIX^me^ siècle (9.000 hectares d'après G. Chappaz, *in* J. Guicherd, op. cit.). Ce fut le plant de base ou presque des vignobles de l'arrondissement de Sens jouxtant l'Orléanais par l'intermédiaire du Gâtinais qui cultiva également ce cépage rouge.

(à suivre)

J. BISSON, Ingénieur,
Centre de Recherches agronomiques du S.-O.

Études avant la plantation d'arbres fruitiers

La plantation d'un verger d'arbres fruitiers engage l'avenir pour quinze ou vingt ans au minimum, et c'est une opération coûteuse. D'autre part, dès maintenant, mais plus encore dans l'avenir, seules seront économiquement intéressantes les plantations fruitières capables d'atteindre des rendements élevés et de présenter sur le marché, selon des normes précises, des produits de qualités adaptés à la demande.

Pourtant, d'ans l'euphorie suscitée par certains succès spectaculaires, des vergers ont été établis dans des conditions d'improvisation complète, dans la méconnaissance presque totale des exigences et des impératifs de l'arboriculture fruitière. Dans ces conditions, le hasard décide du succès ou de l'échec des nouvelles plantations, alors que quelques travaux et études préalables auraient permis, sinon d'être sûr de la réussite, du moins d'éviter les erreurs catastrophiques.

L'objet de cet article est précisément d'attirer l'attention des futurs arboriculteurs sur certains aspects particuliers des études préalables qui peuvent leur permettre d'entreprendre leurs plantations en réunissant le plus de chances de succès possibles.

Deux grands groupes de problèmes sont à considérer : les problèmes économiques et les problèmes techniques, les uns et les autres étant souvent intimement liés.

LES PROBLÈMES ECONOMIQUES.

Quatre points principaux sont à considérer dans ce domaine : les investissements à réaliser avant la première récolte ; l'orientation à donner à l'exploitation fruitière ; la prévision des débouchés probables ; les besoins en main-d'œuvre.

En ce qui concerne le premier point, les chiffres avancés par les arboriculteurs eux-mêmes et par les économistes sont assez variables ; bien souvent, ces différences sont dues au fait que les uns et les autres n'envisagent pas les mêmes dépenses. Certains, par exemple, tiennent compte du salaire du chef d'exploitation, alors que d'autres négligent ce poste, considérant que pendant les premières années du verger le chef d'exploitation doit vivre avec les revenus du reste du domaine.

En nous plaçant dans une optique identique et en supposant les meilleures conditions techniques réunies, un verger de pêchers atteint l'équilibre entre dépenses et revenus la quatrième année. Pour atteindre ce résultat, les dépenses d'investissement et d'entretien ont été d'environ 900.000 fr.

En ce qui concerne le pommier, les chiffres sont sensiblement différents selon que l'on choisit des formes palissées avec porte-greffes de vigueur faible ou moyenne ou des formes libres.

Les dépenses d'investissement en forme palissée sont environ le double de ce qu'elles sont en forme libre, mais l'équilibre dépenses-revenus est atteint, dans les meilleures conditions techniques, à quatre ans en forme palissée, à six ans en forme libre. Si l'on considère une première tranche de onze ans depuis la plantation, les bénéfices réalisés en forme palissée sont supérieurs à ceux obtenus en forme libre. Il n'en est vraisemblablement

plus de même si l'on considère une période de vingt à trente ans. Quoi qu'il en soit, le capital nécessaire pour amener un hectare de pommiers en forme palissée à l'équilibre des dépenses la quatrième année est de l'ordre de 1.800.000 francs.

En forme libre, la dépense en six ans est de l'ordre de 900.000 francs. Ces chiffres ne comprennent pas, bien entendu, l'achat éventuel de la terre, mais ils comportent les frais d'amortissement d'un matériel de traitement et de culture spécifiquement arboricole. Le matériel envisagé est un matériel à grande capacité et son amortissement est calculé en supposant son utilisation réalisée dans les meilleures conditions possibles, c'est-à-dire sur une superficie de l'ordre de 15 hectares.

Ces chiffres ne prétendent pas représenter une valeur absolue ; ils fixent simplement un ordre de grandeur susceptible d'aider l'arboriculteur à prévoir dans une certaine mesure ses dépenses.

L'ORIENTATION DE L'EXPLOITATION FRUITIÈRE.

Il est important de connaître avant la plantation l'orientation que l'on devra donner à l'exploitation.

Schématiquement, on peut distinguer trois grands types d'exploitation fruitière : l'exploitation fruitière spécialisée intensive ; l'exploitation fruitière spécialisée extensive ; l'exploitation non spécialisée possédant une certaine superficie en plantations fruitières.

L'exploitation fruitière spécialisée intensive est surtout réalisée avec le pommier et le poirier. Elle comporte des plantations en petites formes à faible écartement et généralement palissées. Les principaux avantages et inconvénients résultent en partie des considérations précédentes sur les dépenses d'investissement et la rapidité de rentrée des capitaux engagés.

Son principal inconvénient est son infériorité à longue échéance ; il faut aussi noter qu'elle nécessite une main-d'œuvre permanente plus importante ; dans les conditions actuelles, elle paraît particulièrement bien adaptée aux exploitations petites et moyennes recherchant des revenus rapides et à la production de fruits de luxe qui conserve encore un certain intérêt.

L'exploitation extensive est basée sur des plantations à grand écartement utilisant des porte-greffes vigoureux, généralement des « francs ». Son bilan d'installation et de mise à fruit a été examiné précédemment. Elle se prête en outre admirablement à une mécanisation intensive de toutes les opérations, à une réduction maximum des frais de main-d'œuvre compensée dans une certaine mesure par un poste « amortissement » plus important.

Cette prévision des débouchés [illegible] lière avant même sa plantation est très difficile dans l'état actuel d'évolution de la production fruitière en France. C'est pourtant une notion très importante, car elle devrait intervenir dans la détermination de certains choix, du choix variétal en particulier.

Par exemple, une exploitation placée près d'une grande ville et désirant se consacrer au marché local, peut avoir intérêt à choisir les variétés les plus demandées sur ce marché.

Un producteur de pêches placé non loin d'une conserverie peut trouver un bénéfice à planter des variétés à deux fins plutôt que des variétés de table exclusivement.

Un arboriculteur qui compte écouler sa production dans le cadre d'une coopérative devra choisir ses variétés dans la gamme choisie par la coopérative. Celle-ci a en effet besoin de lots homogènes importants pour conserver ses marchés, et elle sera tentée de refuser les lots de variétés aberrantes, difficiles à écouler en petite quantité.

De même, il est bien connu que le marché anglais préfère les pommes rouges aux pommes jaunes, alors que ces dernières sont bien acceptées par le marché allemand.

Il n'est même pas interdit à l'arboriculteur d'examiner les choses de plus haut et d'essayer de prévoir quelle espèce est susceptible d'assurer les meilleurs revenus au cours des prochai-

Contre la

MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE

traitez cet Hiver au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE

BÉZIERS

INSTITUT COOPÉRATIF de SÉLECTION des BOIS et PLANTS de VIGNE

Des Vignes mères et des Pépinières sélectionnées

Des Techniciens compétents et dévoués à votre service

Bois et Plants « Sélectionnés Classe Elite » et « 1er Choix »

-:- L'Institut est le Spécialiste de l'Elite -:

98, Av. du Pont-Juvénal - MONTPELLIER — Tél. 72 46-91 & 72 60 37

TRAITEMENTS D'HIVER DE LA VIGNE

Le traitement d'hiver de la vigne entre la taille et le débourrement permet d'éliminer l'**ESCA** et de lutter efficacement contre l'**EXCORIOSE** et l'**ANTHRACNOSE**

Traiter est plus économique que remplacer les souches mortes...

Le PYRALION, Spécialité SCHLŒSING vous est indispensable

USINES SCHLŒSING - 175, rue Paradis, MARSEILLE

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFFÉS

PLANTS RACINÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

Contrôle phytosanitaire
N° 131 P 7 E Gard

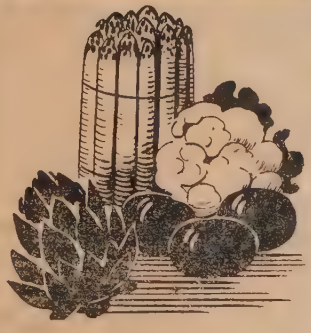
MAISON GENDRE

fondée en 1878

QUISSAC
(GARD) Téléphone N° 1 et 50

S. A. R. L. Capital 30.000.000 de frs

POUR les PRIMEURS



Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

POUR les LÉGUMES

Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

Pourquoi
ne pas mettre
vos capitaux
au service de
l'AGRICULTURE ?

DEUX FORMULES
de placement
vous sont offertes en
permanence par la
CAISSE NATIONALE
DE
CRÉDIT AGRICOLE

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

Les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
et les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
sont émis en coupures
de 100 - 1.000 et 10.000 N F

Les souscriptions
sont reçues par toutes les
caisses locales et régionales de
CRÉDIT AGRICOLE
MUTUEL

tants en main-d'œuvre temporaire sont à l'origine de nouveaux problèmes, tels que transport ou logement de ce personnel supplémentaire. Les exploitations importantes entreprennent la construction de locaux spécialement réservés au logement de ce personnel saisonnier.

(à suivre).

Jean HUGARD,
Maître de conférences à l'École
nationale d'Agriculture de Montpellier.

Avant-Propos œnologique

On dit et l'on répète aux viticulteurs et tout particulièrement à ceux de notre Midi, que leurs vins sont mauvais, qu'on finira un jour par ne plus leur en acheter et que le consommateur va de plus en plus se rabattre sur le lait, la bière ou même l'eau mise en bouteille.

Un distingué diététicien limitait l'autre jour, à la télévision, d'un ton catégorique et définitif, à ces vertueuses boissons, le

privilège d'étancher à table la soif de nos contemporains ; il voulut bien cependant tolérer pour ceux-ci, à la fin du repas, un petit verre de vin fin, croyant ainsi préserver les audacieux buveurs de vin des méfaits de la « cuisine œnologique » que l'on croit l'apanage des vins non protégés.

Or les viticulteurs sont, quoiqu'on en dise, des gens accommodants et animés de la meilleure bonne volonté.

Il voudrait bien faire plaisir à tout le monde ; au consommateur tout d'abord dont il aimerait comme autrefois connaître l'avis autrement que par personne interposée ; au négociant, dont il voudrait savoir, une fois pour toutes, puisque son vin ne peut décidément pas se suffire à lui-même, ce qu'on attend de lui ; dans ce domaine il croit jouer trop souvent de malchance en n'ayant jamais au bon moment ce que veut le commerce ; aux hygiénistes, il est prêt à tout sacrifier. Il sera le premier à réclamer le châtiment des fraudeurs ; il éconduira les commerçants malhonnêtes et rejettera leurs poudres magiques ; il s'interdira même certains produits autorisés ou limitera leur consommation au strict minimum. Si on insiste, il fera tout pour qu'il y ait dans le vin le maximum de vitamines, il passera sur l'astringence pour préserver les tanins, il fera même du jus de raisin... ou du vin sans alcool.

Tout cela se défend, mais notre viticulteur sait une chose : s'il essaie de contenter tout le monde, il est à peu près certain d'élaborer un vin dont ne voudra personne.

Les œnologues qui le conseillent savent aussi cela ; leur doctrine est donc souvent orientée vers l'un ou l'autre.

Les points de vue que nous avons énumérés sont trop éloignés les uns des autres pour qu'ils soient conciliables. En fait, l'avenir de l'œnologie leur est en partie étranger, car il dépend d'un très grand nombre de facteurs économiques ou autres qui échappent aux purs techniciens.

Il est donc raisonnable que ces derniers cherchent en premier lieu à s'accommoder de la situation telle qu'elle leur est imposée, quitte à donner leur avis sur les problèmes d'un niveau plus élevé.

A notre avis, la ligne de conduite qu'ils adopteront, les conseils qu'ils peuvent être amenés à donner, devront, quelles que soient les circonstances, respecter un principe de base pouvant satisfaire à peu près tout le monde et qui pourrait être le suivant :

Le viticulteur doit tirer le maximum de profit des produits de la vigne compatible avec une qualité suffisante du vin, du point de vue organoleptique, acquise sans apport extérieur de

produits susceptibles de nuire à la santé publique et tout en s'efforçant de maintenir au maximum les éléments du vin qui concourrent à sa valeur alimentaire.

Les viticulteurs seront d'accord sur ce principe. Ils ne souhaitent pas jouer le rôle d'empoisonneur et font pour cela confiance à ceux qui sont à même de juger impartialement de la toxicité des produits ajoutés, ainsi qu'à ceux qui font les lois.

A ce propos cependant, ils ne comprendraient pas que tel ou tel produit soit jugé par la loi toxique dans le vin et non dans d'autres boisons ou d'autres produits alimentaires.

En ce qui concerne la qualité du vin du point de vue organoleptique, on a beaucoup écrit. Quoi qu'on en dise, malgré tous les éléments subjectifs d'appréciation de cette qualité, un jury de dégustateurs attentifs, impartiaux, aimant le vin, composé par exemple de producteurs, de négociants et de consommateurs avertis, pourrait arriver à noter la qualité globale d'un échantillon d'une façon assez concordante.

Mais voilà : il est très difficile au producteur de concevoir qu'il peut mieux faire, il est très difficile au négociant de ne pas penser aux coupages ultérieurs, comme il est très difficile au consommateur d'être averti.

Par conséquent, lorsque l'œnologue conseille : faites telle ou telle opération en vue d'améliorer la qualité du vin, il parle dans le vide et perd son temps.

Par contre, si l'on tient compte du fait que dans une certaine mesure et surtout pour les vins dits de consommation courante, la qualité globale est fonction d'un certain nombre de facteurs que nos organes des sens, ultra-sensibles, sont à même d'apprécier objectivement, alors nos différentes catégories de dégustateurs pourront se trouver d'accord dans l'appréciation de chacun des éléments de cette analyse organoleptique.

Ils ne seront pas, ils ne voudront pas être d'accord pour dire qu'un vin est plus ou moins mauvais, mais ils seront sans doute d'accord pour dire qu'il est souple ou qu'il est dur, qu'il a du bouquet ou de l'arôme, qu'il est corsé, limpide, coloré, etc...

L'œnologue pourra donc être entendu de tout le monde lorsqu'il expliquera la meilleure façon d'agir sur chacun de ces facteurs de l'analyse organoleptique. Au viticulteur ensuite d'agir selon son intérêt.

C'est là l'optique peut-être un peu bornée que nous voudrions adopter dans l'avenir pour exposer quelques problèmes de l'œnologie moderne.

G. MARTEAU.

ORGANISATION DE LA CAMPAGNE. — Le *Journal officiel* du samedi 9 janvier 1960 publie les décrets tant attendus portant organisation de la campagne 1959-1960.

Le quantum est fixé aux deux tiers de la récolte déclarée mais il pourra être commercialisé au moins 60 hectolitres par exploitation. Les vins hors quantum peuvent être affectés à concurrence de 50 p. 100 ou de 100 hl à un stock régulateur s'ils répondent à certaines caractéristiques qui seront fixées par arrêté.

Le prix des alcools viniques est fixé à 124.25 NF et celui des alcools résultant de la distillation volontaire des vins hors quantum à 174.36 NF par hl AP et pour les alcools rectifiés extra-neutres.

Enfin, la distillation des vins du quantum permet de bénéficier d'un transfert sur des vins hors quantum commercialisables, sur la base de 12 hectolitres de vin par hectolitre d'alcool pur livré.

* * *

La fixation du quantum à une proportion uniforme ne répond pas aux vœux des producteurs mais elle peut satisfaire ceux de l'administration. Par contre, en éliminant les vins inférieurs au profit de ceux qui atteignent le degré minimum, l'assainissement du marché redonne à la distillation grâce aux transferts, son rôle traditionnel et l'on peut s'en féliciter au nom de l'intérêt général seulement, bien entendu.

REVUE DE PRESSE

La révolution viticole est-elle commencée ? — Sous ce titre alléchant notre confrère *Sud-Ouest* (18 décembre 1959) publie un article signé Agricius dont nous reproduisons des extraits caractéristiques.

« Depuis des siècles, les principes, les méthodes, les systèmes et les recettes utilisés pour mener à bonne fin, chaque année, la culture compliquée de la vigne, semblaient immuablement figés dans un rigorisme que rien ne pouvait modifier, tant le viticulteur demeurait strict avec ses habitudes. Plus encore, au cours de discussions avec d'autres viticulteurs, les fidèles des idées acquises ne recevaient les modifications que le progrès était en droit d'exiger, qu'avec des formules méprisantes et sarcastiques, tendant à faire passer l'interlocuteur pour un imbécile. Eux seuls avaient raison. Mais à l'insu du traditionalisme chauvin, les progrès de l'industrie allaient à pas de géant.

Les ingénieurs, avec les planches à dessin et les règles à calcul jetaient sur le papier, en quelques années, des principes qui allaient révolutionner la viticulture plus rapidement et plus sûrement que deux siècles et pratique aveugle. Brusquement, le vigneron se trouvait placé devant un choix de machines aussi perfectionnées les unes que les autres, qui lui permettaient de tripler son rendement. Mais, par la suite, ce rendement fut porté dans certains cas à cinq et dix fois plus que le rendement de l'exploitation initiale. »

A la place de la pondération et du souci de la vérité que l'on trouve habituellement dans les colonnes de notre confrère de telles considérations sont pour surprendre quelque peu ; le reste est de la même veine.

« Finies les troupes gaies et bigarrées qui à chaque cycle saisonnier prenaient possession des vignes, où l'on apportait des soins jaloux.

Si l'on ne chante plus aux vendanges, on chante encore moins pour la taille, aux sarments ou aux levages.

Il ne viendrait à l'idée de personne, à l'heure actuelle, de louer un musicien pour distraire le personnel pendant que le soleil tape dur et ralentit le travail.

Ce système pratiqué autrefois et non sans raison, sera probablement remplacé par le transistor aujourd'hui, sur les tracteurs ou autres machines dont la monotonie déprimante porte atteinte au moral de l'homme, cet assoiffé de joie et de musique ».

On peut s'interroger sur les rapports de ce fatras avec la viticulture et la révolution annoncée. La révolution la voici...

« Des viticulteurs hardis se sont inspirés depuis peu de temps des méthodes employées en Autriche, et qu'ils tendent à divulguer dans le Sud-Ouest après les avoir appliquées sur leurs propres domaines.

Auparavant, des viticulteurs autrichiens avaient adapté les méthodes empiriques locales aux exigences de la culture d'aujourd'hui et donné un nom à cette façon d'adapter la vigne haute au modernisme du moment.

De plus en plus la vigne deviendra tributaire de la taylorisation industrielle par un nouvel aspect et une nouvelle disposition de ses sarments dans la méthode Lenz-Moser.

Mais y a-t-il vraiment quelque chose de nouveau par l'introduction en France de ces principes ?

Notre pays a-t-il été réfractaire aux modifications végétatives de la vigne au cours des siècles, du fait de la main de l'homme ?

C'est ce que les prochaines chroniques essaieront d'étudier, ainsi que les diverses possibilités offertes à la viticulture actuelle par de tels changements. »

La viticulture française a déjà connu plusieurs révolutions de ce genre et, au fond, elle n'a guère cessé d'affronter le trouble qu'elles suscitent et de subir la dégradation qu'elles lui imposent. Agricius fait là un bien mauvais travail ; que n'a-t-il le courage de signer de son nom ? Mais le souci bien légitime de l'information ne conduit-il pas un peu loin nos confrères qui sont les plus lus dans les régions si riches en grands vignobles ?

PETITE CORRESPONDANCE

Prestations viniques et emploi des marcs comme fumure. — Je serais bien désireux d'avoir une étude assez détaillé sur la question des prestations d'alcool vinique. *En quoi d'abord* peuvent-elles assainir le marché du vin et en second lieu comment peut-on justifier la livraison gratuite et dans les conditions parfois impossibles dans notre S.-O. de 10 % de sa récolte ; car en dehors de la quantité d'alcool ainsi livré, on ne parle jamais des autres constituants des marcs et lies qui produisent une déperdition de matières fertilisantes dont certaines propriétés sont si dépourvues. Je vous serais reconnaissant de vouloir bien me dire à combien peut-on évaluer ces déperditions en azote, acide phosphorique, potasse et ne sont-elles pas plus importantes que celles représentées par le vin seul.

Ici, dans mes terres très maigres, j'ai une production moyenne de 25 hl. à 1 ha. Les grains sont petits, la proportion de marc est plus importante que dans les vignes produisant 2-3 autre fois plus. Il en résulte que nous donnons plus d'alcool aux distillateurs que ceux produisant plus.

L S. Lot-et-Garonne.

Réponse. — Les livraisons d'alcool au titre des prestations viniques ont pour objet d'éviter le surpressurage dont les produits sont inférieurs ainsi que la commercialisation des vins de presse ou, au moins

d'une partie de ceux-ci. Les syndicats de vignerons du Midi et de l'Algérie sont en général favorables à des prestations relativement élevées mais leur point de vue n'est pas partagé dans les régions viticoles où l'équipement des caves, les méthodes de vinification et aussi les usages se sont jusqu'ici opposés au surpressurage ou à la commercialisation et au coupage des vins de presse inférieurs avec le vin de goutte.

Le Gouvernement épouse souvent la thèse des premiers en prenant périodiquement des mesures tendant à généraliser les prestations viniques à la totalité des producteurs. En se montrant inapplicables dans bien des cas, les mesures prévues ne sont que partiellement en vigueur, la destruction des marcs ayant été, par exemple, admise comme un moyen libératoire. Il est vraisemblable que les dispositions actuelles vont comporter des dérogations que viendra imposer l'insuffisance de l'équipement en moyens de distillation et de stockage des marcs.

Certaines dispositions sont déjà prévues par la note autographiée n° 4080 du 14 octobre 1959 qui précise notamment que sont dispensés de toute fourniture les assujettis dont les prestations ne dépassent pas 30 litres d'alcool pur s'ils sont des producteurs isolés.

Les prestations viniques éliminent incontestablement des produits inférieurs et écartent du marché une certaine quantité de vins qui est distillée pour parfaire les livraisons imposées lorsqu'elles dépassent le rendement des marcs comme c'est le cas au taux actuel. Elles ont le caractère d'un assainissement du marché et c'est vraisemblablement ce qui fait que les syndicats de vignerons en soutiennent le principe.

D'un autre point de vue, qui est celui qui vous intéresse, elles retirent la propriété des marcs aux producteurs qui se voient ainsi privés de les utiliser à leur guise, notamment comme fertilisants. Il est exact que les marcs exportent plus de minéraux que le vin.

Composition (Marc du Médoc) :

Azote (N).....	1,91 p. 100 de matière sèche.
Acide phosphorique (P2 O5).	0,70 p. 100 de matière sèche.
Potasse (K2 O).....	4,79 p. 100 de matière sèche.
Chaux (Ca O).....	0,54 p. 100 de matière sèche.
Magnésie (Mg O).....	0,09 p. 100 de matière sèche.

Exportations (vignoble de coteau du Midi) :

	Totales	Marcs	Vins
N.....	43.87	8.34	2.60
P2 O5.....	10.27	2.37	1.97
K2 O.....	50.75	12.60	10.39
Ca O.....	100.96	5.04	0.94
Mg O.....	3.82	1.21	0.21

par hectare et en kilos.

Toutefois, l'emploi des marcs comme fertilisants exige des précautions au cours de leur traitement que vous connaissez certainement.

Les marcs sont conservés par les distilleries qui en font une sorte de terreau dont la valeur fertilisante médiocre est améliorée par des additions diverses. Ces produits sont ensuite cédés contre règlement aux viticulteurs. Cette méthode est assez dommageable aux producteurs et elle n'est pas techniquement très satisfaisante.

— • —

Coulure du Chasselas. — Permettez-moi de vous déranger quelques instants pour vous entretenir d'un problème qui me préoccupe depuis longtemps, à savoir : *La coulure du Chasselas.*

Si nous n'avons pas eu à en souffrir cette année, et encore, cette maladie ou plutôt cet accident reste au premier plan des préoccupations du vigneron suisse. S'agit-il d'un phénomène purement lié aux conditions météorologique ? Certes, les années où nous avons souffert de la coulure (1958 par exemple) ont toutes été marquées par une période de mauvais temps prolongée, sur la fleur de la vigne. Toutefois, j'ai constaté que d'autres plants, par exemple le gamay, cultivés dans les mêmes conditions (sol, exposition, fumure, porte-greffe, porte-greffe, taille et âge semblables) n'ont que peu ou pas souffert de la coulure. L'époque de floraison du Chasselas et du Gamay étant sensiblement la même, on peut se demander s'il ne s'agit pas d'un défaut inhérent au Chasselas.

Les moyens de lutte que j'ai appliqués jusqu'à maintenant sont les suivantes : 1) Sélection sévère, évincement de tous les plants présentant des grappes millerandées au moment du prélèvement des greffons. 2) Une fumure peu azotée, ou avec de l'azote à action lente. 3) Un rognage après floraison. 4) Un poudrage au soufre cuprique à la fin de la fleur.

Aucun de ces moyens ne s'est révélé infaillible voire même réellement efficace, aussi j'en recherche un autre.

En réalisant des chapitres consacrés à la coulure des différents traités de la viticulture que je possède, je m'aperçois qu'il est moyen de lutte que je n'ai pas encore essayé : *l'incision annulaire.*

Il s'agit certes d'une opération longue à réaliser en taille courte (le Chasselas est le plus souvent cultivé en gobelet) mais je compte faire un essai sur une parcelle transformée en taille Guyot où cette pratique sera plus facile à réaliser puisqu'il me suffira de faire une incision au début de la branche à fruits.

Je ne possède malheureusement pas l'intéressante étude de M. G. Bernon sur la culture, mais je serais heureux de savoir si l'incision annulaire a été pratiquée sur le Chasselas et d'autre part de recevoir de votre part des précieux conseils avant de me lancer dans cet essai.

E. du P. (Suisse).

Réponse. — Sans l'avoir étudié particulièrement à ce point de vue je ne pense pas que le Chasselas se comporte d'une manière particulière au sujet de la coulure et du millerandage qui relèvent chez

floraison des exigences en chaleur plus [illegible] cette particularité, si elle se vérifie, suffit à expliquer sa plus grande sensibilité, le déficit thermique s'opposant à la germination ou plus probablement, à l'une comme à l'autre des deux fusions de la fécondation ; mais cela n'est pas établi.

Le traitement de cette coulure ne relèverait pas de la sélection : les procédés que vous avez appliqués sont tout à fait valables et plus particulièrement le rognage pratiqué à fin floraison. *L'incision annulaire* pratiquée à la même époque et combinée avec un tel rognage vient généralement à bout des coulures les plus rebelles lorsqu'elles n'ont pas pour cause principale la dégénérescence infectieuse ; vous pouvez donc l'entreprendre dans les conditions que vous envisagez mais c'est une opération longue, peu pratique et qui reste inexécutable sur les vignes conduites à la taille courte.

Sur celle-ci vous pourriez envisager d'effectuer *à titre d'essai*, une incision annulaire chimique par des applications à la base des rameaux verts fertiles, de pommade à la lanoline renfermant de l'acide-naphtalène acétique dans les conditions suggérées par le « Progrès Agricole » du 15 octobre dernier. Cette opération doit pouvoir s'effectuer rapidement et elle peut, combinée avec le rognage précité, conduire au même résultat qu'une incision annulaire ordinaire, inexécutable sur le rameau. Des carences minérales provoquent également la coulure.

E. P. (Suisse).

— • —

Court-noué - Fumures. — Y a-t-il un danger de propager la dégénéressence par l'épandage, dans les vignes et sur les terres réservées aux pépinières viticoles, du compost de marc de raisins ?

D'autre part y a-t-il intérêt lors de l'épandage des engrais chimiques (potasse, azote ou acide phosphorique) de recourir à la sousoleuse plutôt que de répandre ces engrais dans le fond du sillon au moment des labours ?

E. C. Suisse.

Réponse. — Le marc de raisin ne peut transmettre la dégénérescence infectieuse.

Le sous-solage est nuisible aux racines sauf dans les sols très sec des pays semi.désertiques ; les engrais chimiques doivent être appliqués autrement.

Engrais azotés nitriques : en surface ou au moment des labours.

Engrais potassiques : à l'emplacement du cavaillon (sur la ligne).

Engrais phosphatés : même application ou bien au défoncement.

Réponse à un abonné du Gard. — La situation évoquée dans votre lettre du 4 décembre 1959 pose trois questions bien distinctes :

1) *L'indivision successorale* en matière d'exploitation viticole.

2) *La richesse alcoolique minimun des vins de pays.*

3) *L'imposition des vins destinés à la consommation personnelle* du producteur.

Indivision. — Dans toute indivision successorale en ligne directe, les co-héritiers ont la faculté de souscrire des déclarations séparées valables pour la détermination des charges édictées par le statut viticole, s'ils restent tous présents au vignoble et participent directement aux travaux de culture ou à la mise en valeur du domaine. Cette faculté est refusée si un ou plusieurs des co-héritiers ont quitté la propriété pour exercer ailleurs un emploi, une fonction, un commerce ou une industrie leur enlevant toute possibilité de participer effectivement à la gestion du domaine en indivision.

Si comme l'indique votre lettre, certains héritiers, au cas qui vous intéresse, ne participent pas à l'exploitation du domaine, le bénéfice de l'article 16 du code du vin ne peut être accordé et une seule déclaration de récolte doit être souscrite. Cette déclaration (dans l'intérêt même des co-propriétaires) peut être faite au nom des héritiers indivis.

Les prestations viniques sont décomptées au même taux pour tous les viticulteurs, l'ensemble de vos charges à ce titre ne se trouve pas modifié par le nombre de déclaration de récolte.

Degré minimum. — Cette question n'intéresse pas le département du Gard pour lequel le degré minimum est fixé à 9. Seules les régions dans lesquelles le degré minimum était inférieur à 8° 5 ont eu la richesse alcoolique minimum des vins relevée à 8° 5.

Vins de récolte consommés par les producteurs. — A l'intérieur du rayon de franchise délimité par le canton de récolte et les cantons limitrophes, la circulation des vins s'effectue par simple « laissez-passer » en franchise de tous droits.

Hors du rayon de franchise le viticulteur qui s'expédie à lui-même les vins destinés à sa consommation, acquitte le seul droit de circulation à l'exclusion de la taxe unique. Cette dernière taxe n'est exigible que s'il y a vente de la boisson ou lorsqu'il s'agit d'une expédition assimilable à une vente. (référence code des taxes sur le chiffre d'affaire, chapitre de la taxe unique sur les vins).

COMMUNIQUÉS

COURS A L'ECOLE DE MUTUALITE et de COOPERATION AGRICOLES du lundi 22 février au 8 mai 1960 (dont 2 semaines de vacances de Pâques).

Ce cours s'adresse à la fois aux ingénieurs agronomes, aux ingénieurs agricoles, aux licenciés en Droit, aux ingénieurs des industrie agricoles, aux ingénieurs horticoles, aux titulaires du diplôme d'études agricoles du second degré et du diplôme des écoles d'industries laitières, de l'école coloniale d'agriculture de Tunis, des écoles supérieures de commerce, aux capacitaires en Droit, aux ingénieurs des arts et métiers, aux ingénieurs des écoles supérieures d'agriculture libre d'un niveau équivalent à celles de l'Etat, aux cadres des associations agricoles ayant au moins effectué deux années de service comme directeur, inspecteur, secrétaire ou comptable dans les caisses régionales de crédit agricole, les coopératives et les mutuelles diverses et d'une façon générale aux personnes désireuses d'embrasser une carrière au service des institutions agricoles et possédant soit le baccalauréat, le brevet supérieur ou le diplôme de fin d'études secondaires.

Ce cours est gratuit. Il ne peut être suivie par *correspondance*.

Le contrôle des connaissances acquises aura lieu les 16, 17 et 18 mai 1960. Un diplôme ou un certificat sera délivré aux élèves qui s'en seront montrés dignes.

Se faire inscrire de toute urgence au secrétariat de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

Gabriel BUCHET, Inspecteur Général de l'Agriculture, Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

J. MILHAU, Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et à la Faculté de Droit, Président des Caisses de Réassurances de Mutualité Agricole du Midi

BULLETIN COMMERCIAL

COURS DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE

Depuis la dernière mercuriale (23 décembre 1959) la situation s'est modifiée par une tendance faible sur les racinés et les greffés sauf pour certaines variétés et par une hausse des greffables de 41 B dans les derniers jours de l'année. Le 12 janvier 1960, la situation est à peu près la suivante, les cours étant donnés en centimes.

Boutures greffables. — La tendance est faible sur toutes les variétés sauf le 41 B, les expéditions en Algérie sont moins importantes qu'en 1958-59, mais les greffeurs métropolitains ne sont pas encore aux achats, leurs demandes n'intervenant que début février. 5 BB, 5 à 6 ; Gloire, 8 à 10 ; Lot, 9 ; 101-14, 13 à 14 ; 420 A, 11 à 12 ; 161-49, 12 à 13 ; 99, 110, 44-53, 10 à 11 ; 196-17, SO 4, 15 ; 41 B., 333 E.M., 20-23,

courants (Lot, 3309), 40 à 50 ; sur [illegible]
Raisins de table sur porte-greffes courants, 50 à 60 ; sur hybrides de Berlandieri. 80 ; hybrides greffés, 45 à 50.

Racinés. — Tendance faible. Gloire. 7 à 8 ; Lot, 12 à 15 ; 3309, 7 ; 420 A. 15 ; 161-49, 17 à 20 ; 5 BB, 6 à 7 ; SO 4, 22 ; 99, 23 ; 110, 42 6 à 45 ; 41 B., 23 à 26 ; 44-53, 12 ; hybrides, 12 à 13. Une certaine demande s'est manifestée au début de janvier sur les marchés locaux du Midi particulièrement en Lot et ailleurs en 18.315. Elle est actuellement contrariée par les conditions atmosphériques.

COURS DES DENREES AGRICOLES

Le changement de monnaie a provoqué un ralentissement des affaires. Les cours sont faibles et les demandes peu nombreuses.

De ce fait il y a peu de changement dans les prix par rapport à ceux que nous avons publiés à la fin de l'année 1959.

Céréales secondaires. — Les acheteurs sont de plus en plus réticents. Les cours sont faibles. En orge de mouture : paiement à la taxe. Orge de brasserie à la taxe plus 0,50 fr. à 0,75 fr. de prime. Maïs : les gros grains à la taxe moins 0.50 fr. ; les petits grains à la taxe taxe plus 0.50 fr. ; avoine : blanche jaune 30 à 31 fr. selon départ ; grise noire 30 à 31 fr. ; noire de Moyencourt 31 à 31,50 fr.

Graines fourragères. — On note simplement une fermeté sur la luzerne. Peu d'affaires sur les autres graines. On a côté aux 100 kg. : trèfle violet choix nord et centre 23.500 à 24.000 ; nature 20.000 à 21.500 ; luzerne Nord et Centre 30.000 ; choix nature 26 à 28.000 ; nature midi 21.500 à 24.000 ; sainfoin 9.500 ; minette 32.000 à 35.000 ray-grass 15.500 à 16.000 ; vesces de printemps 6.800.

Pailles et fourrages. — Marché calme. Peu de demandes. Paille de blé : Nord et environ de Paris 5.100 à 5.200 ; Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Loiret et Gatinais 3.700 à 3.800 ; Marne et Aube 3.300 à 3.400 ; Eure et Loir 5.200 ; Indre 4.200 ; Cher 4.200 ; paille d'orge : environs de Paris 3.700 ; Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Loiret et Gatinais 4.500 ; Marne et Aube 4.000 ; Eure-et-Loir 4.000 ; Indre 3.400 ; Cher 3.800.

Fourrages. — Luzerne Beauce première coupe 15.300 ; deuxième 17.000 ; Brie première coupe 15.000 ; deuxième coupe 16.000 ; foin de Crau 19-20.000 ; foin d'Ardèche, Isère, Drôme 16-17.000.

Sons. — Région parisienne gros son 24 à 24.50 ; son fin 24 à 25 ; remoulages 25 à 26,50 fr. ; farines basses 30 fr.

Légumes secs. — Affaires quasi nulles. On a côté au kilo : lentilles vertes de Beauces 140 ; vertes du Puy 90 ; Cantal 285 ; haricots : princesses 250 ; cocos 135 ; flageolets verts 390 ; flageolets blancs 165 ; gros plats 115 ; Vendée 150 ; lingots du nord 170 ; flageolets blancs 160 ; pois : verts du nord 58 ; pois cassés 89.

PERSPECTIVES DU MARCHE DE LA VIANDE.

Gros bovins. — La consommation au cours des fêtes de fin d'année a légèrement fait augmenter la demande. Une hausse des prix s'est donc produite soit 10 à 15 francs par kilo net. On a côté au kilo vif : les bœufs de 260 à 300 fr. le kilo ; les génisses et les vaches 260 à 320 ; les taureaux 220 à 235. Ceci pour les qualité extra. En première qualité : vaches 215 à 235 fr. ; taureaux lourds 200 à 210. En deuxième qualité : prix de 20 % moins élevés.

Veaux. — Les veaux, en raison d'arrivages moins nombreux, ont provoqué une demande active. La hausse moyenne a pu être évaluée à 20 fr. par kilo net en moyenne. Les veaux blancs, au kilo vif 410 à 450 fr. les veaux extra 307 à 400 fr. ; première qualité 290-350 ; deuxième qualité 250-290 ; troisième qualité 200-230.

Les moutons. — Situation améliorée. On a enregistré une hausse allant jusqu'à 40 et 50 francs par kilo net, particulièrement sur les agneaux. Agneaux provenant de croisements industriels 15-18 kilos 350-390 ; agneaux gris première qualité 195-280 ; brebis 165-190 ; deuxième qualité 100-160 ; troisième qualité moutons, brebis et béliers 60-80 francs (au kilo vif).

Porcs. — Disponibilités réduites. On a côté toujours au kilo vif : porcs vifs charcutiers 248-260 ; porcs de viande 90-100 kilos 335-345 ; porcs épais 230-235 ; porcs gras 215-225 ; porcs de moins de 80 kilos 185-215. Truies : 175-195 fr. ; verrats : 60-80 fr.

G. B.

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (2). V.C.C. 9 à 11°, 5,50 à 5,30 NF. Corbières et Minervois, 10 à 11°5, 5 à 5,50 NF. — Lézignan (6). V.D.Q.S. Corbières 10 à 11°5, 5 à 5,50 NF. Hautes-Corbières, 12°, 6 NF. Minervois 10 à 11°5, 5 à 5,50 NF. V.C.C. 9 11°, 4,50 à 5,50 NF. — Narbonne (7). V.C.C. 9 à 10°, 4,50 à 5 NF. ; 10 à 11°, 5 à 5,40 NF. V.D.Q.S. Corbières 10 à 11°5, 5 à 5,50 NF. Minervois 10 à 11°, 5 à 5,50 N.F. C. S., 5 NF.

Gard. — Nîmes. V.C.C. 9 à 10°, 4,45 à 4,95 NF.

Hérault. — Montpellier (12), 9 à 10°, 4,45 à 4,90 NF. Vins supérieurs 9°5 à 12°, 4,70 à 5,60 NF. C. S., 5,03 NF. le degré. — Sète (6), pas d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (9). Vins rouges 9°, 4,40 à 4,50 NF. ; 9°5, 4,65 à 4,70 NF. ; 10 à 11°, insuffisance d'affaires.

Seine-Inférieure. — Rouen (11). Vins d'Algérie, 12°, 6,85 à 7 NF. ; 13°, 6,90 à 7,05 NF.

Var. — Brignoles (2). V.C.C. rouges 10 à 11°, 4,90 à 5,50 NF. Côtes de Provence rouges, 11 à 12°, 6 à 6,50 NF.

ALGERIE. — *Alger* (8). Récolte 1959 V.C.C. libres rouges 10 à 10°, 5,10 à 5,50 NF ; 10 à 10°5, 5,60 à 5,65 NF. V.D.Q.S. rouges 12 à 12°5, 5,80 NF. ; 13 à 13°5, 6,20 NF. — *Oran* (6). Rouges et rosés, 12°, 6 NF ; 13°, 6,10 à 6,20 NF. ; 14°, 6,20 à 6,30 NF. — *Mostaganem* (8). Récolte 1959, rouges V.C.C., 6 à 6,25 NF. ; rouges V.D.Q.S., 6,20 à 6,30 NF. ; rosés, 6,20 à 6,30 NF. ; rouges 13°5, 5,40 NF.

MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	SEPTEMBRE 1959		OCTOBRE 1959	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. — *Quantités sorties des chais :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	445.756	néant	652.331	néant
— (V. C. C.)	3.220.629	3.266.678	2.948.853	1.985.047
Depuis le début de la campagne 1959-60	3.666.385	3.266.678	7.262.569	5.251.725
Dans la période correspondante 1958-59	1.550.705	2.524.290	3.456.353	3.737.745
II. — *Consommation taxée :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	249.047	néant	276.795	néant
— (V. C. C.)	3.929.816	121.100	3.612.109	131.775
Depuis le début de la campagne 1959-60	4.178.863	121.100	8.067.827	252.875
Dans la période correspondante 1958-59	3.847.190	131.939	7.615.271	279.919
III. — *Stock commercial :*				
Campagne en cours	10.753.270	3.521.370	11.426.971	4.016.765
Campagne précédente	11.128.322	3.460.410	11.345.560	3.323.716

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 27 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER 1960

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps		pluie	temps.		pluie
	max	min	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min	mm	max	min.	mm	max	min	mm	max	min	mm.
ANGERS	12	7	P	10	6	14	11	6	P	12	11	8	12	7	P	11	7	P	12	7	3
COGNAC	14	8	5	12	7	10	12	7	P	13	12	7	14	7		13	8	»	14	9	6
BORDEAUX	13	9	18	12	7	9	11	6	8	13	12	14	13	9	2	13	7	»	14	8	2
TOURS	11	7	P	9	5	9	11	5	P	11	11	11	12	4	P	12	8	«	12	8	2
CLERMONT FER	15	8	2	15	4	5	10	4	1	9	9	5	13	3	»	16	10	»	14	6	2
TOULOUSE	13	8	3	13	6	2	9	5	8	12	11	P	14	6	P	16	6	«	13	3	P
PERPIGNAN	13	7	«	17	8	2	15	9	P	13	9	P	20	6	«	14	11	«	16	5	«
MONTPELLIER	13	7	»	14	7	P	12	8	«	13	8	»	18	4	«	13	7	«	11	7	»
REIMS	12	7	2	9	6	5	9	5	3	8	9	5	12	4	P	11	7	»	12	7	12
STRASBOURG	14	7	2	12	5	2	7	6	4	8	4	4	12	4	P	11	2		12	5	P
DIJON	12	8	16	11	4	5	8	6	4	7	4	6	12	1	1	6	2	«	12	5	1
NICE	14	9	»	15	10	P	15	9	»	15	9	»	14	6	»	15	6	»	12	6	«
AJACCIO	15	13	P	15	11	2	19	9	1	15	3	»	15	4	»	17	5		16	7	«

SEMAINE DU 3 AU 9 JANVIER 1960

ANGERS	14	5	4	12	11	1	13	10	P	13	4	»	8	1	»	7	1	»	4	2	«
COGNAC	14	9	2	13	12	1	14	8	P	14	9	«	9	0	»	8	1	«	9	0	»
BORDEAUX	14	9	1	14	12	P	14	10	P	11	5	«	12	0	»	9	1	»	9	0	»
TOURS	13	10	7	12	10	1	13	11	1	12	3	»	6	0	»	4	0	«	4	2	«
CLERMONT-FER	14	9	2	11	7	1	12	9	P	14	0	«	7	— 2	«	4	— 4	«	3	1	«
TOULOUSE	12	10	5	13	9	»	13	9	P	15	3	«	9	1	P	11	2	«	9	— 4	«
PERPIGNAN	17	11	»	17	13	»	19	10	»	13	5	»	17	1	»	9	7	«	9	0	«
MONTPELLIER	13	9	2	16	5	«	18	5	»	15	1	«	15	2		10	— 2	«	9	— 1	«
REIMS	11	8	4	10	7	1	11	9	P	12	1	«	5	2	»	5	2	»	6	— 1	P
STRASBOURG	10	7	4	10	3	1	7	1	1	8	3	«	5	0	«	3	2	»	9	0	P
DIJON	8	6	16	12	5	1	12	1	P	6	2	«	6	— 1	«	6	1	»	5	2	P
NICE	13	5	P	14	6	»	17	7		15	6		14	5	»	13	4	»	12	5	»
AJACCIO	15	6	«	16	4	«	15	2	»	15	2	»	13	0	»	14	1		12	7	24

Un placement simple : les

BONS A 5 ANS

de la CAISSE NATIONALE de CRÉDIT AGRICOLE à intérêt annuel de 5 %

AUJOURD'HUI, si vous versez 900 N F

DANS 5 ANS : contre présentation du bon souscrit vous toucherez 1.150 N F

ENTRE-TEMPS : ni démarche, ni formalité à accomplir.

POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRÉS

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

Un placement qui s'adaptera à vos exigences : les

BONS A 3 ANS

à intérêt progressif

de la CAISSE NATIONALE de CREDIT AGRICOLE remboursables à vue **à partir du 6e mois**

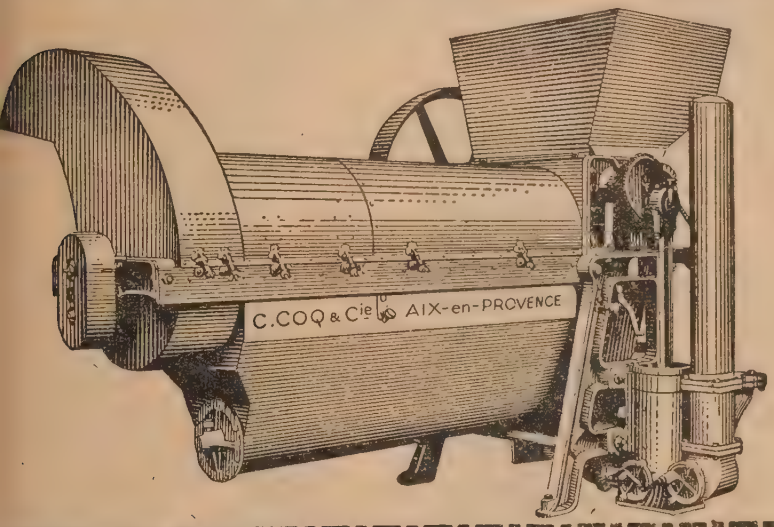
En souscrivant vous vous engagez pour 6 mois, mais vous pourrez prolonger votre placement sans formalité : le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,50 % pour un placement limité à 6 mois à 4,25 % pour un placement durant 3 ans.

Imprimerie Paul DEHAN, MONTPELLIER

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGENIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



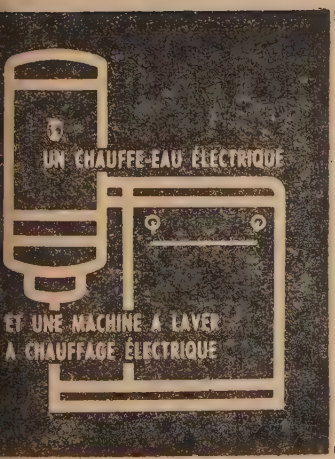
Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc.

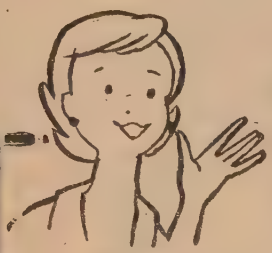
— • —

Envoi gratuit
des Catalogues
Renseignements
et Devis

— • —

Foulograppe
" COQ "
avec grappoir
et essoreur de rafles





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

Le Guépy
57 CE 09

LA PREMIERE DECOUVERTE FRANÇAISE
DANS LE DOMAINE DES ANTI-MILDIOUS MODERNES
LE CARBATENE
l'anti-mildiou
CARBANE
COMBINAISON SYNERGIQUE DE CARBATÈNE ET DE CUIVRE
BREVET PROCIDA
PROCIDA
ANTIPARASITAIRES AGRICOLES - SAINT-MARCEL - MARSEILLE (XI')
L'ANTI-MILDIOU CARBANE
EST FABRIQUE EN FRANCE PAR PROCIDA

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS VINS

Utilisez

L'ACIDE TARTRIQUE

ET

L'ACIDE CITRIQUE

Produits de MANTE & Cie, et FRANCE-CITRIQUE

20, Cours Pierre-Puget, MARSEILLE

Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

La notion d'économie dans les frais de culture fait obligation de n'employer que des produits dont les résultats ont subi l'épreuve du temps

ENGRAIS LETELLIER

ENGRAIS DE HAUTE FERTILISATION

Super-complet Organo-chimique Désintoxicant Catalytique Anticarentiel

Possède 33 ans de réussite sans cesse renouvelée.

Sa composition extrêmement complète et variée lui permet de restituer au sol, sous des formes différentes et équilibrées, la totalité des éléments nutritifs que les plantes consomment et exportent

Fabrication: **Société nouvelle de fertilisation** Ets Letellier, Montpellier

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI

2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. { à COURT TERME / à MOYEN TERME / à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :

AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

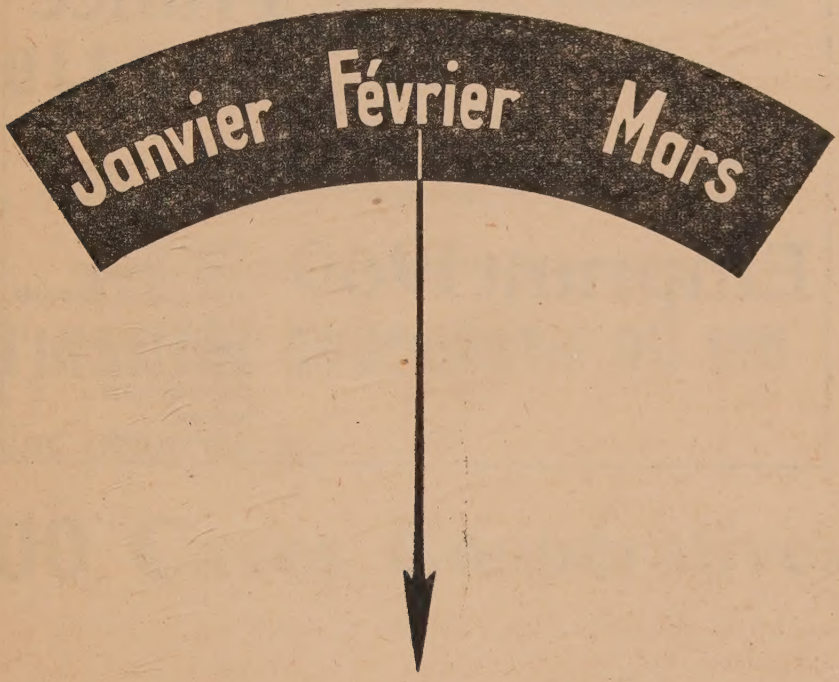
PÉPINIERES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINES - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72

L'heure N au vignoble



UNE FUMURE AZOTÉ efficace s'apporte MAINTENANT

Électricité de France

Emprunt 1960

obligations 5%
émises à 250,00 NF
remboursées à 275,00 NF
en 20 ans
par tirages au sort
(premier tirage
Décembre 1960)
Jouissance
10 Janvier 1960

Le Coq du village

Après une joyeuse soirée passée au cinéma, la rosière d'un village voisin accepta, à la surprise générale, de se laisser reconduire chez elle par un garçon notoirement connu comme le Don Juan de l'arrondissement. Mais redoutant à juste titre une obscurité trop propice, la fine mouche prit la précaution d'allumer son boîtier Wonder. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITÉ

pour la tenue ultérieure des vins

L'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

600 Caves Coopératives

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 30. Cours Sextius, Tél. 13-00
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PP PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX